



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAF LI CEVİZ LI KURABIYE

- 150 Gr Sana Hamur iř i
- 1 Adet yumurta
- 2 Su Bardağı yulaf ezmesi
- 1 Paket vanilya
- 1 ay Fincanı tlmş ceviz
- 1 ay Fincanı esmer şeker
- 3 orba Kaşığı un

Sana Hamur iř i yağı bir kabın içine koyup kısık ateşte eritin. Beş dakika bekletin. zerine yumurta, esmer şeker ve vanilya ilave edip kaşıkla karıştırın. zerine yulaf ezmesi, un ve ceviz ekleyip karıştırın. Karışımdan bir tatlı kaşığı alıp pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine koyun, kaşıkla üzerine bastırarak beş santim çapında yuvarlak oluşturun. Hamurun tamamını bu şekilde paylaştırın. 170 derecede ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız kurabiyeleri beş dakika sonra bir spatula ile tepside aln, servis tabağına sıralayıp soğumaya bırakın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.03.2023